

MOIS DE DÉCEMBRE 2020 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

	LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 1 DÉCEMBRE	MERCREDI 2 DÉCEMBRE	JEUDI 3 DÉCEMBRE	VENDREDI 4 DÉCEMBRE
Entrées	Céleri rémoulade	Pamplemousse rose	Salade iceberg	Salade de pâtes	Terrine de légumes + mayo
Plat principal	Sauté de veau charcutier Steak de soja tomate basilic	Filet de dorade au curry Pané blé emmental épinards + jus	Carré de porc au jus ou jambon chaud Burger végétarien	Quenelles aux champignons	Escalope de dinde aux raisins secs Falafels
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Riz pilaf	Choux de Bruxelles béchamel	Carottes persillées	Grains de blé aux légumes
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Crème aux œufs	Compote de pomme	Flan pâtissier	Fruit	Fruit
	LUNDI 7 DÉCEMBRE	MARDI 8 DÉCEMBRE	MERCREDI 9 DÉCEMBRE	JEUDI 10 DÉCEMBRE	VENDREDI 11 DÉCEMBRE
Entrées	Endives vinaigrette	Carottes râpées	Chou rouge râpé	Betteraves vinaigrette	Salade verte
Plat principal	Bœuf bourguignon Pavé de soja-quinua + jus	Tortilla	Pilons de poulet aux herbes Croq végétal au fromage	Filet de colin sauce provençale Yummy texas + jus	Couscous merguez Couscous végétarien (avec roulé végétal)
Accompagnement	Coquillettes	Poêlée de légumes	Navets confits	Boullgour	Semoule
Produit laitier	Fromage	Fromage	Crème anglaise	Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert chocolat	Tarte aux prunes	Brownie	Fruit	Poire au sirop

MENU FESTIF DE FIN D'ANNEE

	LUNDI 14 DÉCEMBRE	MARDI 15 DÉCEMBRE	MERCREDI 16 DÉCEMBRE	JEUDI 17 DÉCEMBRE	VENDREDI 18 DÉCEMBRE
Entrées	Salade de pommes de terre	Macédoine vinaigrette	Mousse de canard Œuf dur en salade	Coleslaw	Salade festive (salade iceberg, noix, dés d'emmental, croûtons)
Plat principal	Emincé de dinde aux oignons Steak de soja et petits légumes	Saucisse de Toulouse Nuggets de blé	Rôti de veau Nem aux légumes	Filet de poisson meunière Stick de soja pané	Sauté de volaille aux marrons Emincé végétal aux marrons
Accompagnement	Purée de céleri	Lentilles	Dés de butternut au romarin	Epinards à la crème	Pommes duchesse
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Faisselle
Dessert	Fruit Chocolat	Fruit Chocolat	Fruit Chocolat	Flan nappé caramel Chocolat	Sapin au chocolat Chocolat

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI 21 DÉCEMBRE	MARDI 22 DÉCEMBRE	MERCREDI 23 DÉCEMBRE	JEUDI 24 DÉCEMBRE	VENDREDI 25 DÉCEMBRE
Entrées	Endives vinaigrette	Tarte 3 fromages	Taboulé	Carottes râpées	FÉRIÉ
Plat principal	Filet de lieu sauce crustacés Boulettes de soja-tomate + jus	Haut de cuisse de poulet rôti Aiguillette de blé-carottes	Sauté de bœuf aux oignons Steak de soja au jus	Rôti de veau Galette de tofu tomate-chèvre	
Accompagnement	Boullgour	Blettes béchamel	Salsifis-carottes persillées	Petits pois	
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt	
Dessert	Pêche au sirop	Fruit	Fruit	Sapin au chocolat	
	LUNDI 28 DÉCEMBRE	MARDI 29 DÉCEMBRE	MERCREDI 30 DÉCEMBRE	JEUDI 31 DÉCEMBRE	VENDREDI 1 JANVIER
Entrées	Coleslaw	Salade mélangée	Blanc de poireaux vinaigrette	Betteraves vinaigrette	FÉRIÉ
Plat principal	Hachis parmentier Hachis végétal	Rôti de porc en sauce Galette de lentilles vertes	Haché de veau sauce barbecue Poêlée de céréales et légumineuses + champignons (plat complet)	Filet de saumon sauce citron Steak de soja au citron + jus	
Accompagnement	/	Poêlée de légumes	Riz aux champignons	Gnocchi	
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	
Dessert	Compote de poire	Roulé au chocolat	Fruit	Fruit	

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.U. (Projet d'Accueil Individualisé).

